

P.O. FSE 2014-2020, Asse2, Azione 9.2.3, Avviso 19/2018 per Azioni per l'occupabilità di persone con disabilità, vulnerabili e a rischio di esclusione

PROGETTO "DONNE CONDOTTIERE"
CIP 2014.IT.05.SFOP.014/2/9.2/7.1.1/0090
 DDG 1739 del 11.10.2019

BANDO DI SELEZIONE DELLE ALLIEVE

Si rende noto che la New service ente accreditato presso la Regione Siciliana codice CIP2014.IT.05.SFOP.014/2/9.2/7.1.1/0090, CUP G28D19000860006, costituita in ATS con l'Agenzia per il Lavoro Civita srl e il Centro Anti violenza donne a Sud, in attuazione all'Avviso 19/2018 per la realizzazione di azioni per l'occupabilità di persone con disabilità, vulnerabili e a rischio di esclusione, FSE Fondo Sociale Europeo Sicilia 2020 Programma Operativo per una crescita intelligente, sostenibile e solidale

VISTO

- il D.D.G. n.241 del 02/02/2018 avente per oggetto la pubblicazione dell'Avviso 19/2018 per la realizzazione di azioni per l'occupabilità di persone con disabilità, vulnerabili e a rischio di esclusione
- il D.D.G. n.1517 del 09/09/2019 avente per oggetto la graduatoria provvisoria dell'Avviso 19/2019;
- Il D.D.G. n. pprovazione graduatoria definitiva delle istanze pervenute;
- il D.D.G. n. 1739 del 11/10/2019 con il quale è stata approvata la graduatoria definitiva delle istanze relativo all'Avviso Pubblico n.19/2018;
- il Vademecum del P.O. FSE 2014_2020 e s.m.i.;

PUBBLICA

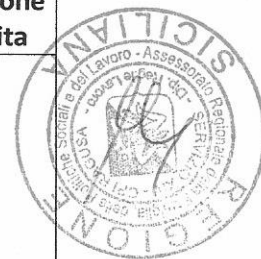
il presente bando, al fine di incrementare l'occupabilità e la partecipazione al mercato del lavoro di donne vittima di abusi e di violenza disoccupate/inoccupate.

Art. 1 ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO

Le attività poste in essere per il raggiungimento degli obiettivi di progetto, per le quali viene emanato il presente bando pubblico, sono le seguenti:

- a) presa in carico della persona, valutazione del livello di occupabilità e orientamento per una progettazione personalizzata e individuazione dei percorsi di carriera;
- b) formazione specifica per il conseguimento dell'attestato di qualifica professionale in "Collaboratore di cucina" (corso di 500 ore)

titolo corso	sede	stage in impresa si/no	n. ore totali	Certificazione conseguita
Collaboratore di cucina	Ragusa	si	500	EQF2



22-08-2020

Collaboratore di cucina	
Modulo	Ore
Normativa di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore - HCCP	15
Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	15
Utensili per la preparazione dei cibi: quali sono e come usarli	20
Attrezzature di servizio: apparecchi e attrezzature per la preparazione, la cottura, la conservazione e il lavaggio	20
Principali terminologie tecniche di settore	15
Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	40
Tecniche di pianificazione	15
Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	20
Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi	15
Standard di qualità dei prodotti alimentari	20
Preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati	40
Pari opportunità: parità tra uomini e donne e non discriminazione	5
Tecniche di comunicazione organizzativa e lavoro di gruppo	15
Sviluppo sostenibile: "il sistema enogastronomico" e la green e blu economy	5
Lingua inglese	20
Alfabetizzazione informatica	20
STAGE	200

- c) progettazione del percorso di tirocinio, con formazione per la sicurezza (12h), e Tirocinio di orientamento e di inserimento al lavoro;
- d) azioni indirizzate all'inserimento lavorativo;
- e) interventi di Informazione /aggiornamento per la ricerca attiva del lavoro, visite presso strutture produttive, incontri divulgativi riguardanti le politiche attive del lavoro promosse dalla Regione, seminari di diffusione dei risultati raggiunti.

Art. 2 FINALITÀ DEL PERCORSO

Obiettivo del progetto e del percorso formativo proposto è quello di fornire e/o sviluppare competenze tecnico professionali, relazionali comunicative nonché socio culturali nel campo dei servizi ristorativi fornendo alle partecipanti gli strumenti necessari per poter affrontare con professionalità le mansioni cui saranno adibite nel mondo del lavoro.

Nello specifico il Collaboratore di cucina interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti cucinati.

Art. 3 DESTINATARIE E REQUISITI DI AMMISSIONE

Destinatarie del bando sono persone svantaggiate a forte rischio di emarginazione sociale, che alla data delle selezioni posseggono le seguenti caratteristiche:



- a) essere residenti o domiciliati in Sicilia da almeno 6 mesi;
 - b) avere un'età compresa tra un minimo di 16 anni e un massimo di 60 anni compiuti;
 - c) essere di sesso femminile;
 - d) essere inoccupate o in cerca di prima occupazione o disoccupate;
 - e) avere conseguito almeno il diploma di scuola secondaria di I grado.
- Oltre a essere in possesso dei suindicati requisiti, le destinatarie del corso NON devono essere coinvolte in altre misure di politica attiva, finanziate da un soggetto pubblico.

In caso di cittadine non comunitarie è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità o dello status di rifugiato.

Si chiarisce che quanto sopra richiesto deve fare riferimento alla data di selezione delle candidature da parte della New service.

Art. 4 MODALITÀ DI CANDIDATURA

La domanda di ammissione, Allegato 1 del presente bando, dovrà pervenire alla sede di coordinamento della New service sita in via Forlanini n°2 – 97100 Ragusa entro il termine improrogabile del giorno **07.02.2020 ore 13:00**.

La candidata dovrà apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare la seguente documentazione:

- copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- copia del codice fiscale;
- copia del titolo di studio o dichiarazione di equipollenza;
- dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro (did) rilasciata dal Centro per l'Impiego;
- certificazione di avvenuta presa in carico/censimento da parte dei servizi socio-sanitari territoriali quale soggetto vittima di abuso o di violenza;
- informativa sul trattamento dei dati personali (Allegato 1a).

In caso di candidate extra comunitarie verrà richiesto di presentare anche regolare permesso di soggiorno. Sono ritenute nulle le domande prive di sottoscrizione o mancanti anche di uno solo dei documenti richiesti o le domande incomplete nel contenuto.

La documentazione sopra richiesta dovrà pervenire alla New service secondo le seguenti modalità:

Brevi manu: presso la sede di coordinamento sita in Via Forlanini n°2 – Ragusa

Per le ricezioni delle candidature:

- la sede di coordinamento è aperta dal lunedì al venerdì dalle ore 9:30 alle ore 13:30 e dalle ore 16:00 alle ore 18:00

A mezzo posta raccomandata: gli interessati dovranno far pervenire agli indirizzi sopra indicati, domanda di candidatura e relativa documentazione come sopra descritto, in busta chiusa con l'indicazione all'esterno: "CANDIDATURA BANDO ALLIEVE – AVVISO19/2018"

Tramite posta certificata: all'indirizzo newservicesrl@pec.it. Le interessate dovranno far pervenire all'indirizzo PEC la domanda di candidatura con la relativa documentazione come sopra descritto, indicando nell'oggetto "CANDIDATURA BANDO ALLIEVE – AVVISO 19/2018"



Art. 5 MODALITÀ DI SELEZIONE

Dopo la scadenza del bando una commissione interna verificherà l'ammissibilità dei soggetti, i requisiti soggettivi ed oggettivi (età, residenza/domicilio nella Regione Siciliana, permesso di soggiorno). Qualora il numero di richieste fosse superiore al numero di posti disponibili, si procederà alla selezione che avverrà attraverso somministrazione di test e un colloquio individuale. A seguito della valutazione delle prove, la commissione provvederà a formulare graduatoria che tenga conto delle priorità in merito ai principi di pari opportunità e di uguaglianza di genere. Di tale graduatoria sarà resa comunicazione e pubblicità.

La sede, la data e l'orario per le eventuali selezioni saranno indicate con apposito avviso affisso presso la sede di coordinamento di Via Forlanini n°2-Ragusa.

Art. 6 MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

La frequenza è obbligatoria e gratuita. Il numero massimo di assenze è pari al 30% della durata del corso.

Art. 7 INCENTIVI

Alle allieve disoccupate e inoccupate, che abbiano frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste dal percorso formativo, è riconosciuta un'indennità giornaliera di frequenza pari a 5,00 euro lorde ad esclusione delle giornate relative alle attività accessorie e di esame.

Un'indennità di partecipazione al tirocinio pari a € 500,00 lordi mensili sarà corrisposta ad ogni tirocinante per conto della Regione dallo scrivente Soggetto attuatore. Questa indennità sarà erogata solo al raggiungimento di un livello di partecipazione al 70% delle attività di tirocinio previste per ogni mese.

Art 8 CERTIFICAZIONE FINALE

A seguito del superamento dell'esame finale del corso di formazione, a cui saranno ammesse solo le allieve che hanno frequentato almeno il 70% delle ore complessive previste, sarà rilasciato Attestato di qualifica professionale in "Collaboratore di cucina", in coerenza con il Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana adottato con DDG 2570 del 26.05.2016.

Art. 9 VIGILANZA E CONTROLLO

Il percorso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana.

Art. 10 INFORMATIVA PRIVACY

I dati forniti da ciascun candidato saranno trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività didattica dell'Ente, ai sensi dell'art. 13 Dgls 30.06.2006 n. 196 – "Codice in materia di protezione dei dati personale dell'art. 13 e 14 del GDPR 679/16 – "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali". La mancata comunicazione dei dati personali impedisce di dar corso alla procedura di selezione in quanto tali dati risultano necessari per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti dal presente bando di cui l'informativa in allegato fa parte.

Art.11 INFORMAZIONE

Per ulteriori informazioni rivolgersi a New service s.r.l.:

Ragusa – Via Forlanini n°2 Tel 0932 080227

email: info@newserviceteam.com pec: newservicesrl@pec.it

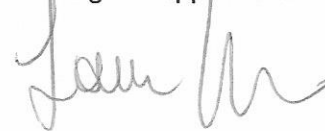
Il presente avviso viene pubblicato all'Albo interno dell'Ente, sul sito www.newserviceteam.com

Ragusa, 20 gennaio 2020



New service

Il Legale Rappresentante



regolare permesso di soggiorno.

Ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 che i dati riportati nella presente domanda sono veritieri e rispondono alla situazione di fatto e di diritto esistente alla data della presente.

Luogo e data

Firma



0202-fc-22

INFORMATIVA AI SENSI DEL D. LGS. 196/2003 E DEL REGOLAMENTO UE GDPR N. 2016/679

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 (di seguito "Codice Privacy") e degli art. 13 e 14 del Regolamento UE n. 2016/679 (di seguito "GDPR 2016/679"), recante disposizioni a tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali, desideriamo informarla che i dati personali da Lei forniti formeranno oggetto di trattamento nel rispetto della normativa sopra richiamata e degli obblighi di riservatezza cui è tenuta la New service s.r.l.

Titolare del trattamento

Il Titolare del trattamento è la New service s.r.l. nella persona del legale rappresentante Dott.ssa Laura Giampiccolo contattabile all'indirizzo e-mail l.giampiccolo@newserviceteam.com e di posta certificata newservicesrl@pec.it

Responsabile della protezione dei dati (DPO)

Il responsabile della protezione dei dati (DPO) è la New service. contattabile all'indirizzo email info@newserviceteam.com e di posta certificata newservicesrl@pec.it

Finalità del trattamento

Il trattamento dei dati personali dei soggetti che intendono presentare candidatura è finalizzato unicamente alle procedure di selezione e reclutamento nell'ambito del Bando in oggetto

Conseguenze della mancata comunicazione dei dati personali

La mancata comunicazione dei dati personali impedisce di dare corso alla procedura in quanto tali dati risultano necessari per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti dal bando di cui sopra di cui la presente informativa fa parte integrante.

Modalità di trattamento e conservazione

Il trattamento sarà svolto in forma automatizzata e/o manuale, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 32 del GDPR 2016/679 e dall'Allegato B del D.Lgs. 196/2003 (artt. 33-36 del Codice) in materia di misure di sicurezza, ad opera di soggetti appositamente incaricati e in ottemperanza a quanto previsto dagli art. 29 GDPR 2016/679. Le segnaliamo che, nel rispetto dei principi di liceità, limitazione delle finalità e minimizzazione dei dati, ai sensi dell'art. 5 GDPR 2016/679, previo il Suo consenso libero ed esplicito espresso in calce alla presente informativa, i Suoi dati personali saranno conservati per il periodo di tempo necessario per il conseguimento delle finalità per le quali sono raccolti e trattati e, successivamente, per il tempo in cui il soggetto sia soggetto a obblighi di conservazione per finalità fiscali o per altre finalità, previsti, da norme di legge o regolamento.

Ambito di comunicazione e diffusione

Informiamo inoltre che i dati raccolti non saranno mai diffusi e non saranno oggetto di comunicazione senza Suo esplicito consenso, salvo le comunicazioni necessarie che possono comportare il trasferimento di dati ad enti pubblici, a consulenti o ad altri soggetti per l'adempimento degli obblighi di legge.

Trasferimento dei dati personali

I suoi dati non saranno trasferiti né in Stati membri dell'Unione Europea né in Paesi terzi non appartenenti all'Unione Europea.

Categorie particolari di dati personali

Ai sensi degli articoli 26 e 27 del D.Lgs. 196/2003 e degli articoli 9 e 10 del Regolamento UE n. 2016/679, Lei potrebbe conferire, alla New service s.r.l., dati qualificabili come "categorie particolari di dati personali" e cioè quei dati che rivelano "l'origine razziale o etnica, le opinioni politiche, le convinzioni religiose o filosofiche, o l'appartenenza sindacale, nonché dati genetici, dati biometrici intesi a identificare in modo univoco una persona fisica, dati relativi alla salute o alla vita sessuale o all'orientamento sessuale della persona". Tali categorie di dati potranno essere trattate dalla New service s.r.l. solo previo Suo libero ed esplicito consenso, manifestato in forma scritta in calce alla presente informativa.

Diritti dell'interessato

In ogni momento, Lei potrà esercitare, ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs. 196/2003 e degli articoli dal 15 al 22 del Regolamento UE n. 2016/679, il diritto di:

- chiedere la conferma dell'esistenza o meno di propri dati personali;
- ottenere le indicazioni circa le finalità del trattamento, le categorie dei dati personali, i destinatari o le categorie di destinatari a cui i dati personali sono stati o saranno comunicati e, quando possibile, il periodo di conservazione;
- ottenere la rettifica e la cancellazione dei dati;
- ottenere la limitazione del trattamento;
- ottenere la portabilità dei dati, ossia riceverli da un titolare del trattamento, in un formato strutturato, di uso comune e leggibile da dispositivo automatico, e trasmetterli ad un altro titolare del trattamento senza impedimenti;
- opporsi al trattamento in qualsiasi momento ed anche nel caso di trattamento per finalità di marketing diretto;
- opporsi ad un processo decisionale automatizzato relativo alle persone fisiche, compresa la profilazione.
- chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano o di opporsi al loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati;
- revocare il consenso in qualsiasi momento senza pregiudicare la liceità del trattamento basata sul consenso prestato prima della revoca;
- proporre reclamo a un'autorità di controllo.

Può esercitare i Suoi diritti con richiesta scritta inviata alla New service all'indirizzo postale della sede legale sita a Ragusa in Via del Bagolaro n°9 – 97100 Ragusa o all'indirizzo e-mail info@newserviceteam.com e di posta certificata newservicesrl@pec.it

